



Gefüllte Hacktomaten

mit Kartoffelwedges und Dip



40-50min



3-4 Personen

Die Tomate macht den Unterschied! Tomaten-Kenner unterscheiden unglaubliche 2.500 verschiedene Sorten, von denen jede einzelne anders schmeckt und auch anders aussieht! Diese saftigen Fleischtomaten werden mit herhaftem Curry-Hackfleisch gefüllt und zu knusprigen Kartoffelecken serviert.

Was du von uns bekommst

- Knoblauchzehe
- mehligkochende Kartoffeln
- Joghurt, 1,5% Fett⁷
- Fleischtomaten
- rote Zwiebel
- Currysauce Madras
- Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Auflaufform
- Stabmixer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 570kcal, Fett 27.0g, Kohlenhydrate 38.0g, Eiweiß 37.0g



1. Kartoffeln schneiden



2. Füllung mischen



3. Tomaten füllen



4. Tomaten backen



5. Kartoffeln rösten

Die **Tomatenkerne** mit 2EL Olivenöl pürieren und mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die **Sauce** zu den **gefüllten Tomaten** in eine feuerfeste Form geben und im Ofen ca. 20-25Min. backen, bis das **Fleisch** gar ist.

Nun die **Kartoffelschnitten** auf dem Backblech verteilen, mit 1-2EL Olivenöl und etwas Salz mischen und ebenfalls für ca. 20-25Min. im Ofen rösten, bis sie goldbraun und knusprig sind.



6. Dip mischen